

(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(51) Int. Cl. ⁷ <u>A23L 1/337(조기공개)</u>	(11) 공개번호 특2000-0072244 (43) 공개일자 2000년 12월 05일
(21) 출원번호 10-2000-0048576	
(22) 출원일자 2000년 08월 22일	
(71) 출원인 최이분	부산광역시 금정구 선두구동 1323-3 (7/2)
(72) 발명자 최이분	부산광역시 금정구 선두구동 1323-3 (7/2)
(74) 대리인 김병진, 노태정	
<u>심사청구 : 있음</u>	
<u>(54) 발효다시마 제조방법</u>	

요약

본 발명은 발효다시마 제조방법에 관한 것으로, 요오드, 알긴산, 칼슘, 라미닌, 타우린, 칼륨, 후코이단, 각종 비타민과 마네랄 등의 영양소가 풍부하게 함유되어 있는 다시마를 발효시켜 간식이나, 다식으로 먹을 수 있도록 한 것이다.

이를 위해, 채취된 다시마를 깨끗이 손질하여 불순물을 제거하는 제 1 공정과, 현미식초와 노란설탕을 2 : 1의 비율로 섞어 노란설탕이 용해될 때까지 저어 준 다음 용해액에 불순물이 제거된 다시마를 넣어 다시마가 잘게 정도로 재우는 제 2 공정과, 24 ~ 48시간이 경과된 후 용해액으로부터 다시마를 꺼내 물기를 제거하는 제 3 공정과, 제 3 공정을 거친 다시마를 가열수단에 넣고 다시마가 흡수 거칠 정도로 증숙하는 제 4 공정과, 증숙된 다시마를 가열수단으로부터 꺼내 수분함량이 70 ~ 80% 되게 건조시키는 제 5 공정과, 건조된 다시마를 용기내에 차곡차곡 넣어 다시마상에 하얀 분이 발생되도록 발효시키는 제 6 공정으로 이루어진다.

대표도**도 1****영세서****도면의 간단한 설명**

도 1은 본 발명의 제조과정을 나타낸 공정도

발명의 상세한 설명**발명의 목적****발명이 속하는 기술 및 그 분야의 종래기술**

본 발명은 요오드, 알긴산, 칼슘, 라미닌, 타우린, 칼륨, 후코이단, 각종 비타민과 마네랄 등의 영양소가 풍부하게 함유되어 있는 다시마를 발효시켜 간식이나, 다식으로 먹을 수 있도록 하는 발효다시마 제조방법에 관한 것이다.

예로부터 다시마는 각종 성인병을 예방하는 장수식품으로 널리 알려져 음식을 첨가물인 조미료 등 식용으로 많이 애용되고 있다.

즉, 다시마는 해조류로서 요오드, 알긴산, 칼슘, 라미닌, 타우린, 칼륨, 후코이단, 각종 비타민과 마네랄 등의 영양소가 풍부하게 함유되어 있어 이를 많이 섭취하면 변비, 당뇨, 동맥경화, 골다공증, 고혈압 등 각종 성인병을 억제할 수 있는 매우 유용한 식품이다.

그러나 종래에는 다시마의 다양한 가공방법이 개발되지 않아 다시마를 채취한 상태에서 그대로 국 또는 찌개에 첨가물로 넣어 끓여 섭취하거나, 튀겨서 먹고 있는 실정이었다.

이러한 다시마의 섭취방법은 조리과정에서 다시마가 지니고 있는 여러 종류의 영양소가 파괴되는 문제점

이 노출되었음은 물론 한꺼번에 필요한 영양소를 골고루 섭취할 수 없는 폐단이 있었다.

상기한 문제점들을 강안하여 다시마 액기스를 가공하는 방법이 개발되어 특히 제96-19299호로 선출원되었으나, 이 또한 가공과정에서 다시마에 함유된 영양소가 파괴되는 등의 문제점이 대두되었다.

발명이 이루고자 하는 기술적 과제

본 발명은 종래의 이와 같은 문제점을 해결하기 위해 안출한 것으로서, 다시마에 포함된 영양소가 파괴되지 않도록 다시마를 발효시켜 간편하게 다식이나, 간식으로 먹을 수 있도록 하는데 그 목적이 있다.

상기 목적을 달성하기 위한 본 발명의 형태에 따르면, 채취된 다시마를 깨끗이 손질하여 불순물을 제거하는 제 1 공정과, 현미식초와 노란설탕을 2 : 1의 비율로 섞어 노란설탕이 용해될 때까지 저어 준 다음 용해액에 불순물이 제거된 다시마를 넣어 다시마가 잠길 정도로 재우는 제 2 공정과, 24 - 48시간이 경과된 후 용해액으로부터 다시마를 꺼내 물기를 제거하는 제 3 공정과, 제 3 공정을 거친 다시마를 가열수단에 넣고 다시마가 흐울 거릴 정도로 증숙하는 제 4 공정과, 증숙된 다시마를 가열수단으로부터 꺼내 수분함량이 70 - 80% 되게 건조시키는 제 5 공정과, 건조된 다시마를 용기내에 차곡차곡 넣어 다시마상에 하얀 분이 발생되도록 발효시키는 제 6 공정으로 이루어짐을 특징으로 하는 발효다시마 제조방법이 제공된다.

발명의 구성 및 작용

이하, 본 발명을 일 실시예로 도 1을 참고하여 더욱 상세히 설명하면 다음과 같다.

도 1은 본 발명의 제조과정을 나타낸 공정도로서, 본 발명은 바다에서 채취한 통상의 다시마를 자연 건조한 다음 깨끗이 손질하여 다시마에 불어있는 모래 또는 조개껍질 등을 제거하고 부드러운 솔로 쓸어서 불순물을 제거하는 제 1 공정을 거친다.(S1)

이와는 별개로 현미식초와 노란설탕을 2 : 1의 비율로 섞어 노란설탕이 용해될 때까지 끌고루 저어 용해액을 만든 다음 제 1 공정에서 불순물이 제거된 다시마를 넣어 다시마가 잠길 정도로 뒤적이면서 재우는 제 2 공정을 거친다.(S2)

상기 제 2 공정에서 제조되는 용해액에서 현미식초는 다시마의 부패를 방지하는 염장기능을 하고, 노란설탕은 다시마의 짠맛을 중화시키는 중화역할을 한다.

상기 철가루 중 현미식초의 철가량이 많으면 발효다시마에 신맛이 나고 이와는 반대로 현미식초의 철가량이 적으면 후공정인 발효과정에서 다시마가 부패될 우려가 있다.

또한, 노란설탕의 철가량이 과다하면 단맛이 강하여 다시마 고유의 맛과 향을 떨어뜨리게 되고, 이와는 반대로 노란설탕의 철가량이 적으면 제 2 공정간에 짠맛의 중화정도가 미약하여 발효다시마에서 짠맛이 난다.

이와 같이 용해액에 다시마를 재운 상태에서 24 - 48시간이 경과된 후 용해액으로부터 다시마를 꺼내 물기를 제거하는 제 3 공정을 거친다.(S3)

상기 제 3 공정에서 용해액내에 다시마를 48시간 이상 재우면 다시마의 맛이 부드럽지 못하고, 24시간 이내로 재우면 짠맛이 강하여 다시마의 향이 떨어지는 폐단이 있어 다시마를 용해액내에 재우는 제 3 공정에 세심한 주의를 요한다.

이와 같이 용해액내에 다시마를 적당 시간동안 재워 물기를 빼고 나면 이를 가마솥과 같은 가열수단에 넣고 다시마가 흐울 거릴 정도로 증숙하는 제 4 공정을 거친다.(S4)

상기 제 4 공정에서 다시마를 증숙하는 온도 및 시간은 여러 시험을 통해 250 - 350°C로 7 - 10시간 정도가 적합함을 알 수 있었다.

상기 제 4 공정의 증숙과정에서 다시마가 덜 쪄지면 증숙과정이 완료되더라도 다시마가 딱딱하여 먹을 때 불편하고, 이와는 반대로 과잉 쪄지면 다시마가 너무 물러 썬는 효과가 떨어지게 된다.

상기 제 4 공정에서 다시마가 적당한 상태로 쪄지고 나면 증숙된 다시마를 가열수단으로부터 꺼내 헛볕이 양호한 자연광에서 발에 널어 수분함량이 70 - 80% 되게 건조시키는 제 5 공정을 거친다.(S5)

상기 제 5 공정에서 수분 함량이 70% 이하가 되게 건조되면 다시마가 딱딱해지고, 이와는 반대로 80% 이상 되게 건조되면 너무 물러 썬는 효과가 떨어진다.

상기 제 5 공정을 거쳐 수분의 함량이 70 - 80% 정도로 건조되고 나면 상기 다시마를 용기의 크기에 따라 적당한 크기로 자른 다음 용기내에 차곡차곡 접어서 넣은 후 다시마의 표면에 하얀 분이 발생되도록 상온에서 약 20 - 30일 정도 발효시키는 제 6 공정을 거쳐 발효다시마를 얻는다.(S6)

상기한 제 6 공정에서 용기내의 다시마를 발효시키는 과정에서 용기의 밀봉 여부는 크게 작용되지 않는다.

상기 제 6 공정을 거쳐 발효된 발효다시마는 적당한 크기로 썰어 접시에 담아 내놓으므로써, 다식이나 어린이들의 간식으로 다시마의 향을 물씬 느끼면서 맛있게 먹을 수 있게 된은 이해 가능한 것이다.

또한, 상기 제 6 공정을 거쳐 제조된 발효다시마는 분쇄기에 미세하게 갈은 다음 초코향 또는 레몬향과 같은 향신료를 첨가하여 사탕모양으로 만들 수도 있으므로 다시마를 잘 먹지 않는 어린이들도 호기심을 갖고 발효다시마를 먹게 되는 것이다.

한편, 제 3 공정을 거치므로 인해 발생된 용해액은 다시마의 맛과 향을 지닌 다시마 액기스로써, 여러

용도로 사용할 수 있다.

즉, 냉면이나, 매밀국수의 육수로 사용하거나, 냉채의 소스로 사용할 수 있음은 물론 고기의 절임시 또는 고기찜의 요리시 첨가물로 유용하게 사용할 수 있음을 밝혀둔다.

발명의 효과

이상에서와 같이 본 발명은 종래의 방법에 의해 가공된 다시마에 비하여 다음과 같은 장점을 갖는다.

첫째, 다시마가 갖는 특유의 맛과 향을 그대로 유지시킨 상태에서 다시마를 먹을 수 있다.

둘째, 강장작용을 하며, 변비를 없애고, 무기질 및 칼륨 및 칼슘이 풍부하여 성인병을 예방하게 된다.

셋째, 발효된 다시마를 적당한 크기로 썰어 다식이나, 어린이들의 간식으로 먹을 수 있게 되므로 신진대사에 필요한 영양소를 골고루 섭취할 수 있게 된다.

넷째, 다시마를 절인 용해액(다시마 엑기스)을 이용하여 냉면 또는 매밀국수의 육수로 사용하거나 냉채의 소스로 사용할 수 있고, 또한 고기 절임, 고기찜의 요리에 첨가물 등으로 유용하게 사용할 수 있다.

(57) 청구의 범위

청구항 1

채취된 다시마를 깨끗이 손질하여 불순물을 제거하는 제 1 공정과, 현미식초와 노란설탕을 2 : 1의 비율로 섞어 노란설탕이 용해될 때까지 저어 준 다음 용해액에 불순물이 제거된 다시마를 넣어 다시마가 잘 길 정도로 재우는 제 2 공정과, 24 - 48시간이 경과된 후 용해액으로부터 다시마를 꺼내 물기를 제거하는 제 3 공정과, 제 3 공정을 거친 다시마를 가열수단에 넣고 다시마가 흐물 거릴 정도로 증숙하는 제 4 공정과, 증숙된 다시마를 가열수단으로부터 꺼내 수분함량이 70 - 80% 되게 건조시키는 제 5 공정과, 건조된 다시마를 용기내에 차곡차곡 넣어 다시마상에 하얀 분이 발생되도록 발효시키는 제 6 공정으로 이루어짐을 특징으로 하는 발효다시마 제조방법.

청구항 2

제 1 항에 있어서,

상기 제 4 공정에서 다시마를 250 - 350°C로 7 - 10시간 정도 증숙시키는 것을 특징으로 하는 발효다시마 제조방법.

청구항 3

제 1 항에 있어서,

상기 제 6 공정에서 다시마를 상온으로 20 - 30일 정도 발효시키는 것을 특징으로 하는 발효다시마 제조방법.

도면

도면1

